

# ほっこり おいもタルト

## ■材料 8個分

|             |       |
|-------------|-------|
| 〈タルト生地〉     |       |
| 無塩バター       | 100g  |
| 粉糖          | 70g   |
| 全卵          | 35g   |
| 薄力粉         | 170g  |
| アーモンドパウダー   | 70g   |
| 〈スイートポテト〉   |       |
| 無塩バター       | 30g   |
| グラニュー糖      | 42g   |
| さつまいも       | 300g  |
| 卵黄          | 48g   |
| ラム酒         | 7g    |
| バニラペースト     | 適量    |
| 〈りんごのコンポート〉 |       |
| りんご         | 200g  |
| 水           | 浸るくらい |
| グラニュー糖      | 60g   |
| レモン汁        | 7g    |
| シナモン        | 0.7g  |
| 〈飾り〉        |       |
| ごま          | 5g    |
| 卵黄          | 1個分   |



## ■作り方

### 〈タルト生地〉

- ① ボールに粉糖を入れ、冷やした角切りバターを入れてサブラージュ\*する。  
\*サブラージュ=砂のようにサラサラにする
- ② 全卵を3回に分け入れる。
- ③ 振った薄力粉、アーモンドPを加えひとまとまりになったらラップに包んで。冷凍庫で20分ほど休ませる。
- ④ 2~3mm伸ばしたら、11番セルクルで抜いてタルト型に敷き込む。
- ⑤ ④にクッキングシートを敷き、重石をしっかりと上まで敷き詰める。
- ⑥ 空焼き シルパン有 180℃ 10~15分(薄茶くらいまで)。

### 〈スイートポテト〉

- ① さつまいもの皮を剥く。
- ② 1cmの輪切りにして、それを4等分(小さければよし)。
- ③ 大きい鍋にさつまいもが浸るくらいの水を入れ柔らかくなるまで煮る(竹串通ればOK)。
- ④ 水分を切り、熱いうちに裏ごしする。
- ⑤ ボールでバターと砂糖をブランシール\*する。  
\*ブランシール=白っぽくなるまで混ぜ合わせる
- ⑥ 卵黄を加える。
- ⑦ 裏ごしたさつまいも、ラム酒、バニラオイルを加えムラがないように混ぜる。
- ⑧ 絞り袋に入れておく(口金大)。

### 〈りんごのコンポート〉

- ① 皮を剥き芯をとって3mm位のいちよう切りにする。
- ② 鍋にりんご、水、砂糖、レモン汁を入れ、20分ほど煮る。
- ③ しんなりして食感が残るくらいになったら水を切る。
- ④ 角切りにする。
- ⑤ シナモンとあえる。

### 〈仕上げ〉

- ① 空焼きしたタルトが熱いうちにりんごのコンポートを18g入れる。
- ② 上にスイートポテトを35g絞り、パレットナイフで馴染ます。
- ③ 卵黄を上塗る。
- ④ 中心にゴマを5粒程度のせる。
- ⑤ 焼成 上火230℃、下火150℃で15分。
- ⑥ 常温で粗熱を取る。